Arab Republic of Egypt

☞ EDICT OF GOVERNMENT ☜

ES 1681 (2005) (Arabic): FROZEN JEW'S MALLOW (MOULOKHIA)

BLANK PAGE

المواصفات القياسية المصرية

م ق م : ١٦٨١/ ٢٠٠٥

الملوخية الخضراء المجمدة

جمهورية مصر العربية

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

تاريخ الاعتماد : ٢٠٠٥/٢/١٣

:

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة

العنوان : ١٦ ش تدريب المتدربين – السواح – الأميرية.

تليفون : ٢٨٤٥٥٢٢ – ٢٨٤٥٥٢٤

فاكس : ٢٨٤٥٥٠٤

بريد الكترونى : moi@idsc.net.eg

موقع الكترونى : www.eos.org.eg

تصويب أخطاء بالمواصفة القياسية المصرية م.ق.م رقم ٢٠٠٥/١٦٨١
الخاصة بالملوخية الخضراء المجمدة
والذي تم اعتماده في جلسة مجلس الإدارة رقم ٢٩٧ بتاريخ ٢٠٠٩/١٢/٣٠

رقم البند	البند قبل التصويب	البند بعد التصويب
٦/٣	لاتزيد نسبة الرماد على ١,٥ ٪ (محسوبا على الوزن الجاف)	لاتزيد نسبة الرماد الكلى على ١,٥ ٪ (محسوبا على الوزن الرطب)
٥/٤	نسبة الرماد غير الذائب بالحمض فى حدود ٠,١٥ ٪ (محسوبا على الوزن الجاف)	نسبة الرماد غير الذائب بالحمض فى حدود ٠,١٥ ٪ (محسوبا على الوزن الرطب)

م.ق.م ١٦٨١/ ٢٠٠٥

مقدمـــة

م.ق.م ١٦٨١ / ٢٠٠٥ الخاصة بـــ " الملوخية الخضراء المجمدة " تلغي وتحل محل أخر إصدار لها عام ١٩٩٥

تم إعادة ترتيب بنودها طبقا للقرار الوزاري ٢٠٠٢/١٦٣

قام بأعداد هذه المواصفة لجنة التوافق رقم ٦/٣ الخاصة بالخضر والفاكهة

الملوخية الخضراء المجمدة

١. المجال

تختص هذه المواصفة القياسية المصرية بالاشتراطات الأساسية و المعايير الوصفية الخاصة بالملوخية الخضراء المجمدة .

٢. التعريف

١/٢ الملوخية الخضراء المجمدة :

هى ناتج حفظ أوراق الملوخية الخضراء بعد تجهيزها وغسلها غسلاً جيدا وإزالة الأوراق المصفرة والمتبقية والجذور ثم سلقها وفرمها وتجميدها تجميدا سريعا علي درجة حرارة لا تقل عن –٣٠°س بحيث تكون درجة حرارة المنتج في منتصفه –١٨°س بعد الثبات الحرارى ثم معاملتها بالمعاملات الحرارية المناسبة لوقت كاف لايقاف عمل الانزيمات المؤكسدة وحفظها على درجة الحرارة المناسبة .

٣. الاشتراطات الأساسية

١/٣ تكون الملوخية المستخدمة ذات أوراق خضراء خالية من الأوراق الصفراء وأى نباتات أخرى غريبة

٢/٣ يكون المنتج خالياً من الإصابات الفطرية أو الحشرية وأثارهما من الشوائب والمواد الغريبة .

٣/٣ تكون المواد المضافة طبقاً للتشريعات الصادرة فى هذا الشأن وفى حالة عدم

وجود قرارات لأى من المواد المضافة تكون طبقاً لما ورد بلجنة دستور الأغذية الدولية.

٤/٣ يعطى المنتج نتيجة سلبيه لإختبار إنزيمى الكتاليز والبيروكسيديز .

٥/٣ لايعاد تجميد المنتج بعد إنصهاره .

٦/٣ لاتزيد نسبة الرماد على ١,٥٪(محسوباً على الوزن الجاف) .

٧/٣ لاتزيد حدود المعادن الثقيلة عما ورد بالمواصفات القياسية المصرية رقم ٢٣٦٠ الخاصة بحدود المعادن الثقيلة فى المنتجات الغذائية .

٨/٣ لايزيد العد الكلى للبكتريا الهوائية على ١٠٠,٠٠٠ خلية /جم (مائة الف) .

٩/٣ لا يزيد عد المجموعة القولونية على ١٠٠خلية /جم (مائة) .

١٠/٣ لا يزيد العد الكلى لجراثيم الفطر والخميرة على ٥٠خلية /جم (خمسين) .

٣/١١ يكون المنتج خالياً من الأحياء الدقيقة الممرضة والمسببة للفساد .

٣/١٢ يكون المنتج خالياً من بكتريا الايشيريشيا كولاى .

٣/١٣ يخزن المنتج على درجة حرارة -١٨° س بشرط ألا تزيد درجة الحرارة أثناء النقل على -١٠° س اذا كانت مده النقل لاتزيد على أسبوع وإذا زادت عن هذه المدة يكون النقل على درجة -١٨° س مع المحافظة على المنتج فى حالة مجمدة لحين وصوله للمستهلك ومعامل التحاليل بشرط عدم إعادة تجميده .

٣/١٤يجب ألا تزيد فترة الصلاحية للمنتج على ١٨ شهر طبقاً للمواصفات القياسية م ق م رقم ٢٦١٣ الخاصة بفترات الصلاحية للمنتجات الغذائية .

٣/١٥ لاتزيد بقايا المبيدات على الحدود المقررة الصادرة عن لجنة دستورالاغذية الدولية والمواصفات القياسية المصرية الصادرة فى هذا الشأن .

٣/١٦ يتم الفحص الإشعاعي علي الواردات من الدول المحددة بقرار رئيس مجلس الوزراء رقم ١١٨٦ وأي تعديلات أو مستجدات تطرأ عليه .

٤. المعايير الوصفية

٤/١ المنتج ذو لون أخضر متجانس .

٤/٢ المنتج خالياً من الطعم والرائحة الغريبة

٤/٣ المنتج مفروماً فرماً متجانسا .

٤/٤ نسبة الرطوبة في حدود ٩٤,٥٪ .

٤/٥ نسبة الرماد غير الذائب بالحمض في حدود ٠,١٥٪ (محسوبا على الوزن الجاف) .

٥. العبوات والبيانات

٥/١ يعبأ المنتج فى عبوات مناسبة ونظيفة ومانعة لنفاذ الرطوبة وبخار الماء ومغلقة باحكام بحيث تحافظ على محتوياتها وتحمي المنتج من الاحياء الدقيقة وأي ملوثات أخري والا تكسب المنتج أى رائحة أو طعم أو لون أو أى خصائص غريبة أخرى سواء اثناء التصنيع أو التوزيع ، وان تكون متماثلة فى النوع والحجم ومطابقة للمواصفات القياسية المصرية م. ق. م رقم ٢١٤٤ الخاصة بالإشتراطات العامة للعبوات البلاستيكية المستخدمة فى تعبئة المواد الغذائية .

٥/٢ مع مراعاة ما ورد بالمواصفات القياسية م. ق. م رقم ١٥٤٦ الخاصة" ببيانات بطاقات منتجات المواد الغذائية المعبأة" على ان يدون على العبوات بخط واضح غير قابل للمحو مايلى باللغة العربية ويجوز كتابتها بأية لغات أجنبية أخرى إلى جانب اللغة العربية:-

٥/٢/١ اسم الصنف .

٥/٢/٢ اسم المنتج وعنوانه وعلامته التجارية إن وجدت .

٥/٢/٣ الوزن الصافي لمحتويات العبوة .

٥/٢/٤ تاريخ الإنتاج وتاريخ انتهاء الصلاحية .

٥/٢/٥ عبارة "صنع فى مصر " فى حالة الإنتاج المحلى .

٥/٢/٦ فى حالة الإستيراد يدون إسم المستورد وبلد المنشأ وعلامته التجارية إن وجدت .

٥/٢/٧ إشتراطات التخزين .

٦. طرق الفحص والاختبار

تجرى الفحوص والاختبارات طبقا للمواصفات القياسية المصرية م.ق.م رقم(٩٩١)الخاصة "بطرق الفحص والاختبار للخضر المجمدة " .

٧. المصطلحات الفنية

إصابة حشرية	insect Injury
إصابة فطرية	fungus Injury
حروق التجميد	freezing Burns
إنزيم البيروكسيديز	peroxidaze enzyme
إنزيم الكتاليز	catalaze Enzyme
بقايا المبيدات	pesticides residues

الجهات التى اشتركت فى وضع المواصفات

الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة .
كلية الزراعة – جامعة عين شمس - قسم الصناعات الغذائية.
كلية الزراعة – جامعة القاهرة – قسم البساتين
مصلحة الكيمياء .
شركة قها للأغذية المحفوظة.
شركة ادفينا للأغذية المحفوظة .
شركة الكوكاكولا العالمية.
غرفة الصناعات الغذائية .
معهد التغذية
وزارة التموين والتجارة الداخلية .
الهيئة العامة للرقابة على الصادرات والواردات
مركز تطوير الأغذية .
مصلحة الرقابة الصناعية .
المعامل المركزية – وزارة الصحة (القسم الكيماوي – القسم والميكروبيولوجى) .
شركة هاينز .
الشركة العالمية للتنمية الزراعية – فارم فريتس .
شركة يونيليفر مشرق .
شركة جهينة .
الشركة المصرية الاسبانية .
شركة فرج الله .
الهيئة العامة للتصنيع .
الشركة القابضة للصناعات الغذائية .

الهيئة المصرية العامة للمواصفات و الجودة

١- أنشئت الهيئة المصرية العامة للتوحيد القياسى عام ١٩٥٧ بالقرار الجمهورى رقم ٢٩ لسنة ١٩٥٧ الذى نص على اعتبارها المرجع القومى المعتمد للشئون التوحيد القياسى ونص القانون رقم ٢ لسنة ١٩٥٧ على أن المواصفة لا تعتبر قياسية إلا بعد اعتمادها من الهيئة.

٢- فى عام ١٩٧٩ صدر القرار الجمهورى رقم ٣٩٢ لسنة ١٩٧٩ الذى قرر ضم مركز ضبط الجودة إلى الهيئة.

٣- فى عام ٢٠٠٥ صدر القرار الجمهورى رقم ٨٣ لسنة ٢٠٠٥ بإعادة تسمية الهيئة لتصبح الهيئة المصرية العامة للمواصفات والجودة ، وبناء عليه فإن الهيئة تختص بما يلى :

- إعداد وإصدار المواصفات القياسية للخامات والمنتجات والخامات والأجهزة ونظم الإدارة والتوثيق والمعلومات ومتطلبات الأمن والسلامة وفترات الصلاحية وأجهزة القياس.
- التفتيش الفنى والاختبار والرقابة وسحب العينات وإصدار شهادات المطابقة للمواصفات المعتمدة وشهادات المعايرة لأجهزة القياس.
- الترخيص بمنح علامة الجودة للمنتجات الصناعية وعلامات وشهادات الجودة والمطابقة المنتجات للمواصفات القياسية.
- تقديم المشورة الفنية وخدمات التدريب فى مجالات المواصفات والجودة القياس والمعايرة والاختبار والمعلومات لجميع الأطراف المعنية.
- تمثيل مصر فى أنشطة المنظمات الدولية والإقليمية العامة فى مجالات المواصفات والجودة والاختبار والمعايرة.

تقوم الهيئة بتنفيذ متطلبات واشتراطات اتفاقية العوائق الفنية على التجارة لمنظمة التجارة العالمية حيث أن الهيئة هى نقطة الاستعلام المصرية للإمداد بالمعلومات والوثائق فى مجال المواصفات وتقييم المطابقة.

٤- يدير الهيئة مجلس إدارة برئاسة وكيل أول الوزارة رئيس الهيئة، ويضم المجلس فى عضوية ممثلين عن مختلف الجهات المعنية للتوحيد القياسى وجودة الإنتاج والاختبار والمعايرة فى مصر بالإضافة إلى عدد من الأكاديميين والعلميين والخبراء والقانونيين ورجال الإعلام.

٥- يتم إعداد المواصفات القياسية من خلال لجان فنية يربو عددها على مائة لجنة يشارك فيها خبراء طبقاً للمعايير الدولية ومتخصصون من جميع الجهات المعنية ويقوم بالأمانة الفنية لها أعضاء من العاملين بالهيئة.

٦- يتم توزيع مشاريع المواصفات على قاعدة عريضة من الجهات المعنية والبلاد العربية لإبداء الملاحظات خلال فترة ستين يوماً كما تعرض هذه المشاريع على لجنة الصياغة ولجان عامة للمراجعة قبل العرض على مجلس الإدارة.

٧- تتبع الهيئة نظام الترخيص للمصانع باستخدام علامات الجودة على السلع والمنتجات المطابقة للمواصفات المصرية وذلك حماية المستهلكين وخدمة للصانعين لرفع جودة منتجاتهم. ويوجد بالهيئة مجموعة كبيرة من المعامل الحديثة لاختبار المنتجات الكيمائية ومواد البناء والتشييد والمنتجات الهندسية والغذائية ومنتجات الغزل والنسيج بالإضافة إلى معامل للقياس والمعايرة الميكانيكية والكهربائية والفيزيائية.

٨- يتوفر بالهيئة وحدة لحماية المستهلك لتتلقى شكواهم وتعمل على حلها وقد لاقت أعمال الوحدة نجاحاً كبيراً.

٩- يتوفر بالهيئة المكتبة الوحيدة فى مصر المتخصصة فى المواصفات القياسية تحتوى على أكثر من ١٣٠ ألف مواصفة دولية وأجنبية وإقليمية وعربية ومصرية.

EGYPTIAN STANDARDS

ES: 1681/ 2005

FROZEN JEW'S MALLOW (MOULOKHIA)

ICS : 67.080

Arab Republic of Egypt
Egyptian Organization for Standardization and Quality